

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Caja Infusión Té verde menta Fairtrade -ECO- 28g
DENOMINACIÓN LEGAL: Té aromatizado
CÓDIGO: CI02TEVERDEMENTA
CÓDIGO EAN: 8428201310483
FORMATO LOTE: J + 5 dígitos



USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:

Infusión

FORMATO: Caja de cartón FSC® contenedora de 20 filtros envueltos en film compostable.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

AGRICULTURA: UE/no UE

CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards
Certificado de Producción Ecológica ES-ECO-020-CV, CV0015E
RGSEAA 40.16542/A

Etiqueta Vegetariana Europea (V-LABEL) ES-P10405
Certificado de Comercio Justo Fairtrade

2. FABRICA

NOMBRE EMPRESA: HERBES DEL MOLÍ
CIF: B53171724
DIRECCIÓN: AVDA. CONSTITUCION, 7. 03827 - BENIMARFULL, Alicante (España)

3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

PESO NETO: 28 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto infusión Turbio.
Color infusión Verde oscuro a marrón.
Olor infusión Característico.
Sabor infusión Característico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Humedad <15%

4. INGREDIENTES

INGREDIENTE	PORCENTAJE
Té verde BIO (Thea sinensis)	98 %
Aceite esencial de menta BIO (Mentha piperita)	2 %

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

El té verde ecológico está certificado, comercializado, auditado y proviene de productores Fairtrade, total 98%. Para más información visite info.fairtrade.net/sourcing.

5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Sustancias no autorizadas en producción ecológica	
Observaciones: NO DETECTADO	

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
Aerobios mesófilos	<10 ⁷ UFC / g
Mohos	<10 ⁵ UFC / g
Levaduras	<10 ⁴ UFC / g
Escherichia coli	<10 ³ UFC / g
Salmonella spp	No detectado / 25 g

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Conservar en un lugar fresco y seco.

8. MODO DE EMPLEO

Deposite una bolsita en una taza, añada agua hirviendo (aprox. 200ml) y deje reposar 5 minutos.

9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACION VIDA UTIL: Tres años a partir de la fecha de envasado.
DECLARACION DE OGMS: Este producto no contiene OGM's.
DECLARACION IONIZADO: Producto no ionizado.

10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

C I ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			T TRAZAS DE ALÉRGENO		
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		<input type="checkbox"/>
HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		<input type="checkbox"/>
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		<input type="checkbox"/>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA		<input type="checkbox"/>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		<input type="checkbox"/>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

NOTAS / JUSTIFICACIÓN

La información sobre alérgenos de esta ficha está basada en la información proporcionada por nuestros proveedores.

11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europea y el Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europea y el Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) Nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europea y el Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) Nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión de 15 de julio de 2021 por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas.
Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) Nº 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.
Real Decreto, 1354/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados.
Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.